



プレスリリース

ミュンヘン, 2021年9月20日

Kai DrägerとAlexander Rudolphは、日本酒に対する情熱から古酒を日本からミュンヘンに輸入するビジネスを始めました。

「古酒は日本でも珍しく、西洋においてもあまり知られていません。ドイツの人々がこれまでに経験した日本酒と大きな異なる可能性を示したいと思います。」

日本酒は、通常日本食と一緒に楽しまれています。しかし、フルボディと力強い特徴がある古酒は、西洋料理や特に強い風味のある料理にもよく合います。

長期熟成により、日本酒は信じられないほどバラエティと拡がりが生まれます。

「私たちは、クラシックな食前酒から素晴らしい料理との食中酒、独特の食後酒に至るまで取り扱っています。古酒は赤ワインのように辛口で、白ワインのようにほんのり甘みと酸味があり、デザートワインのような香りがあります。白ワインと赤ワイン、またはシェリー酒の代わりとして、取扱い商品の中から最適な古酒をお客様に提供できることでしょう。」 KaiとAlexanderはビジネスをスター

トするにあたり、5つの酒蔵から熟成期間が3年から20年にある20種類以上の古酒を選定しました。

日本酒は蒸留酒ではなく、醸造酒でアルコール度数が15～17%あり、古酒を心地よく味わうことができます。比較できるように、KaiとAlexanderは、同じ酒蔵から古酒と新酒を選びました。

「これはとても重要です。5年後、15年後さらには20年後でも、新酒と古酒を比べることができるからです。」家族経営の酒蔵を紹介するにあたり、現地に足を運びました。

「酒蔵にはそれぞれに特徴があり、瓶詰された日本酒を理解するにはその地域性を理解する必要があります。」同じことがお客様との関係性にも当てはまりません。

「日本酒は人のビジネスで、人と人との関係にあります。私たちは酒蔵と強い関係を築いていますが、日本酒をマーケットに正しく届けるためにはお客様とも同じ強い関係を築きたいと考えています。」新しく古酒の取扱いを始める方、特にB2B向けバイヤーの方向けにオンラインやオフラインでテイastingができます。

「B2B向けのお客様が予備知識や事前準備なしに古酒を提供するために必要な情報を分かりやすくまとめた仕組みを作りました。」ドイツや西欧諸国において、日本酒のB2Bビジネスの中心はデリヤバー、レストランが中心です。ドイツのお客様はwww.aged-sake.deで直接購入することもできます。

KaiとAlexanderは、今後も取扱い商品を増やしていく予定です。我々に関心のある蔵元は、日本酒のサンプルと共にご連絡頂けますと幸いです。

古酒や酒蔵、取扱い商品、KaiとAlexanderの詳細は、www.aged-sake.deおよびinfo@aged-sake.deをご覧ください。

プレスリリースはドイツ語、英語、フランス語でもご利用頂けます。

hin & her UG (haftungsbeschränkt)
Tiroler Straße 23
82515 Wolfratshausen
Germany